

Rademaker Lebensmittelverarbeitende Anlagen:

- Teigverarbeitungsmaschinen,
Ausroll- und Croissantanlagen
- Produktionsanlagen für süße
und herzhaft Pasteten
- Produktionsanlagen für Kuchen
- Produktionsanlagen für
Pizzateige und Beläge
- Produktionsanlagen für Brot
- Produktionsanlagen für
Fladenbrot/Tortillas
- Schneidemaschinen für
gefrorene Lebensmittel
- Sonderanlagen wie
Produktionslinie für Chips



We make it,



We bake it ...

Rademaker Industrie-Öfen:

- Direkt beheizte Öfen
- Indirekt beheizte Öfen
- Heißluftöfen
- Infrarotöfen



We handle it ...



Rademaker !

Rademaker Bedienungssysteme:

- Be- und Entladesysteme
- Förderbandsysteme für Bleche
und Bänder
- Umschichter
- Automatische
Transportsysteme für Bleche
- Beheizbare und kühlende
Förderbandsysteme
- Konventionelle Steuerungen
- Halbautomatische und
automatische
Computersteuerungen
- Puffersysteme
- Lagersysteme für Bleche
und Bänder
- Reinigungsanlagen für Bleche

Rademaker

Total Food Processing

Rademaker Deutschland GmbH

Klosterstraße 3 D-97084 Würzburg
Deutschland
Tel. +49 (0) 931 6195823
E-mail info@rademaker-deutschland.de

Rademaker BV

Postfach 416 4100 AK Culemborg
die Niederlande
Tel. +31 (0) 345 543 543
E-mail office@rademaker.nl
www.rademaker.com

Nachhaltige Veränderung



Wer zur Zeit die Wirtschaftszeitungen oder die Fachzeitschriften aus dem Lebensmittelbereich aufschlägt, kommt um ein Thema nicht herum: Nachhaltigkeit. Nicht so sehr die Produzenten aus der Ernährungsbranche sind es, die dieses Thema forcieren, eher schon die großen Handelskonzerne dieser Welt. Metro, Migros, Carrefour, Wal-Mart und Tesco trafen kürzlich eine Vereinbarung darüber, Richtlinien für sozialverträgliches Handeln entlang der Supply-Chain zu entwickeln. Das heißt nichts anderes, als dass sie künftig hinschauen werden, ob ihre Lieferanten Arbeitsrecht und Arbeitssicherheit einhalten, ob sie Kinderarbeit nutzen oder nicht und ob sie minimale ethische Standards im Arbeitsleben einhalten.

Es ist keineswegs so, dass die Konzerne plötzlich das Gutmenschentum erfunden hätten. Dahinter stecken durchaus ganz handfeste wirtschaftliche Interessen.

Unanständigkeit wird in einer globalisierten Informationsgesellschaft zum unkalkulierbaren Risiko. Die Nachrichten über katastrophale Arbeitsbedingungen sind schneller um die Welt als die Einkäufer der Handelsketten. Für Lieferanten am Pranger zu stehen ist aber keine Position, die Handelsmanager sonderlich lieben. Zumal in solchen Fällen auch Geldgeber gerne Abstand gewinnen, schließlich drohen Umsatz- und damit Gewinneinbußen.

Kunden, die lieber woanders einkaufen und Geldgeber, die ihr Geld lieber dort anlegen, wo es ebenso viel, aber verlässlich und sicher Zinsen bringt – das kann und will sich keiner der Multis aus dem Lebensmittelhandel mehr leisten.

Und die Abhilfe strapaziert ja nicht unbedingt das eigene Budget, denn sich selber diesen Regeln zu unterwerfen und dies auch überprüfen zu lassen, haben die Unternehmen schon beim IFS zu vermeiden gewusst.

Es geht also um die Lieferanten und die Lieferanten der Lieferanten. Sie alle sollen diesen zweifellos ehrenwerten Sozialkodex einhalten und dies durch neutrale Gremien auch überprüfen lassen. Dazu wird besonders gerne auf NGOs (Non Governmental Organization zurückgegriffen, denn deren Engagement und Name bürgt bei den meisten Verbrauchern für präzises Kontrollverhalten und Unbestechlichkeit. Mal sehen, ob das auch

so bleibt, schließlich wird hier eine Zertifizierungsindustrie aufgebaut, bei der es um beträchtliche Honorare geht, und so etwas lockt bekanntlich auch weniger starke Charaktere an.

Die Sozialcharta wird nicht die letzte sein, nach der sich künftig Lebensmittelhersteller dieser Welt zu richten haben werden. Der Begriff Nachhaltigkeit, der derzeit durch die Gazetten geistert, zeigt bereits die zukünftige Entwicklung an. Nach der Hygiene und dem Sozialstandard werden die Lieferanten mit der ökologischen Messlatte gemessen und wer weiß, was danach kommt. Vielleicht die Verteilungsgerechtigkeit? Ganz offensichtlich sind die Menschen dieser Welt den Turbokapitalismus langsam leid und Handelsunternehmen waren immer schon gute Spürhunde für das, was künftig vor den Augen der Verbraucher Gnade findet. Das ist schließlich ihr Job.

Mal sehen, wie die Entwicklung weitergeht und ob dieses Instrumentarium der Lieferantenbeurteilung wirklich nachhaltig die Welt verändern wird.

Ihre


Hildegard M. Keil

Branchen brauchen Spezialisten



Wir freuen uns
auf Ihren Besuch!

KÖLNER
FOODTEC TAGE

4. Kölner FoodTec Tage
28.-29. März 2007
Köln

Branchenspezialisierte Unternehmenssoftware

Eine IT-Lösung für Ihr gesamtes
Unternehmen

Führen, steuern und kontrollieren
Sie Ihr Unternehmen mit
unserer ERP-Komplettlösung für

- Brot & Backwaren
- Süß- & Teigwaren
- Zucker & Konditorwaren
- Getreide & Schälprodukte

Entscheiden Sie sich jetzt für eine
gesicherte Zukunft!

Wir sind für Sie da –
Ihr Branchen-ERP-Spezialist



CSB-System
INTERNATIONAL

CSB-System AG, D-52511 Geilenkirchen
Tel.: +49 2451 625-350, Fax: -311
info@csb-system.com

www.csb-system.com